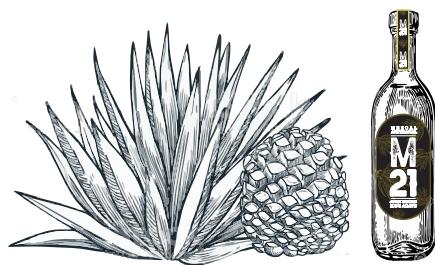




menu



MEZCAL "M21"

La palabra mezcal viene del náhuatl metl e ixcalli, que significa "maguey cocido". Así, desde su origen, el mezcal cuenta una historia de fuego, tierra y tradición.

En Tlacolula de Matamoros, Oaxaca, nuestro mezcal 100% artesanal nace del trabajo de manos expertas y del respeto por el tiempo.

El maguey madura pacientemente hasta alcanzar piñas de más de 80 kilos.

Cuando llega el momento justo, los palenqueros cortan las hojas con precisión y dejan solo el corazón, listo para ser cocido.

Las piñas se cuecen durante siete días en un horno de piedra volcánica y barro, donde el humo y el calor revelan los sabores ocultos del agave.

Luego, el maguey cocido se muele en un molino de piedra, liberando su jugo y su fibra.

De manera natural, las levaduras y bacterias inician la fermentación, transformando los azúcares en alcohol.

Finalmente, la mezcla se destila lentamente en un alambique de cobre.

El vapor se eleva, se enfriá y se convierte en un líquido transparente que guarda la esencia de la tierra oaxaqueña: nuestro mezcal **M21**.

NUESTRO "M21" NO ES UN MEZCAL. ES UN RITUAL COMPÁRTELO CON TUS SERES QUERIDOS



Joven Espadín
100% agave

Copa \$130 (60ml)
Botella \$1300 (750ml)
38% ALC. VOL.

Notas:
Terroso
Ahumado
Miel de agave



Joven Tobalá
100% de agave silvestre

Copa \$165 (60ml)
Botella \$1650 (750ml)
42% ALC. VOL.

Notas:
Terroso
Romero
Frutales



Joven Cuishe
100% de agave silvestre

Copa \$170 (60ml)
Botella \$1700 (750ml)
42% ALC. VOL.

Notas:
Herbales
Florales
Dulces



Espadín Pechuga
100% agave

Copa \$160 (60ml)
Botella \$1600 (750ml)
45% ALC. VOL.

Notas:
Frutales
(manzana, plátano, frutas tropicales)
Pechuga de pavo



COCKTAILS

- SPECIAL MÁLECON 21 -

Sangre Maya \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín, licor de naranja, jarabe de romero, jugo de arandano, pimiento morrón asado

Mezcal Mojito \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín joven, concentrado de pepino con hierba buena limón verde, jarabe de romero, top de tonica

Spicy Kiss \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín joven, tamarindo, jugo natural de sandía y toronja, chile serrano

Mezcal Sunset \$230

Mezcal artesanal **M21** Espadín, aperol, jugo de toronja, jarabe de agave, jugo de limón verde, bitter de naranja

Mezcal Carajillo \$240

Mezcal artesanal **M21** Espadín, shot de espresso, jarabe de agave, bitter de naranja

Pimpea tu cocktail

con otro de nuestros mezcales **M21**

Tobalá +\$35 | Cuishe +\$40

Pechuga de pavo +\$30

MEZCAL M21 TASTING

Espadín, Tobalá, Cuishe,

Pechuga de pavo (1 oz) \$325

- TRADICIONAL -

Mojito \$170

Gin Tonic
Diega \$175 | Bombay \$210
Tanqueray \$210 - De frutos rojos +\$55

Piña colada \$170

Margarita \$170

Aperol Spritz \$230

Carajillo \$230

Licor 43, shot de espresso, shakerado

- MOCKTAILS - NO ALCOHOL

Ginger Mojito \$120

limón, hojas de hierba buena, jarabe natural extracto de gengibre y top de agua mineral

Scarlett Dream \$120

Extracto de Jamaica, jarabe natural, mix de frutos rojos, top de tónica

Grapefruit Paloma \$130

Jugo de toronja, jugo de limón, jarabe de agave, top de agua mineral

DESAYUNO

DE 8AM A 12PM

Chilaquiles con huevo \$230
pollo +\$50 | cochinita + \$70

Huevos al gusto \$160

Revueltos, Estrellados, Omelette

Elige tus ingredientes:

Tomate + \$20 | Queso + \$30 | Tocino + \$50

Chaya + \$30 | Chorizo + \$30 | Jamón + \$40

Huevos motuleños \$250

Fruta fresca con
yogurt natural y granola \$180

Hot Cakes con
mermelada organica y miel \$190

Huevos Benedictinos \$270

English muffin con cama de aguacate,
salmón, huevos poché y salsa holandesa



ENSALADAS

Vegetable icon Malecón \$240

mix de lechuga, quinoa, cebada,
tomate cherry, tomate rostizado, germinados de temporada
con vinagreta de balsámico y tomate

Vegetable icon Pasión \$240

mix de lechuga, tomate cherry, aguacate, fruta de temporada,
sesamo, almendras, chía con vinagreta de maracuyá

Griegia \$240

tomate, pepino, aceitunas negras, amaranto, queso feta,
dátil, germinados de temporada con vinagreta de limón

ENTRADAS

Vegetable icon Guacamole \$190

Aguachile de camarón \$370

en salsa roja de chile chiltepín

Bis de Mar \$240

* Tostada de atún con salsa de ajonjoli,
aguacate y salsa chipotle

* Tostada de salmón,

queso crema, pepino y zanahoria

Esquites con tuétano \$310

Sashimi de salmón \$320

con salsa ponzu de maracuyá



PLATOS FUERTES

Tacos Caribe \$250

tortillas de betabel hechas en casa, aguacate
camarones en tempura de flor de calabaza

Tacos Cochinita \$230

con cebolla morada y tortillas de betabel hechas en casa

Fritura \$450

pulpo y camarones fritos a la romana
acompañados de papas gajos

Hamburger Supreme \$290

pan hecho en casa, jugosa carne de res, tocino,
cebolla, queso, tomate, ensalada, aguacate

Picaña \$600

300 gr picaña al chimichurri acompañada con
puré de papas y cebollas cambray glaseadas

Filete de Salmón \$450

Filete de salmón a las hierbas finas
acompañado de puré de calabaza y hoja de kale frita

Quesabirria \$320

Tres tortillas de betabel hechas en casa
rellenas de res braseada en adobo de chiles ahumados y
queso añejo, acompañadas de su consomé.

Pescado del día

pregunta el precio a tu mesero



Langosta

pregunta el precio a tu mesero

Filet Mignon \$610

250gr de Filet Mignon con puré de papas y
cebollas cambray glaseadas

Pasta de Mariscos \$450

Linguini con camarones, pulpo,
atún con velouté de mariscos y tomate cherry

Ceviche Mixto \$450

ceviche de camarones, pulpo, atún
pepino, tomate y cebolla asada

Poke Bowl

Atún \$300 | Salmón \$340

Arroz blanco, fruta fresca de temporada, sésamo,
col morada, edamame y aguacate

Pulpo \$650

200gr de pulpo a la parrilla acompañado de puré de papas,
tomate cherry y cebollas cambray glaseadas

Sopa caribeña \$390

caldo de marisco con mejillones, camarón, pulpo,
callo de hacha, almejas chocolata



POSTRES

Volcán de chocolate \$250

Macchiatone \$250

POSTRE DE LA CASA: helado de café artesanal,
crujiente de vainilla hecho en casa y merengue flameado

Nube del Caribe \$250

Crumble de almendra y coco, piña asada, glaseada y
flameada al mezcal M21, coronada con espuma de coco



JUGOS Y SMOOTHIE

Naranja \$70

jugo de naranja recién exprimido

Verde \$90

Mahahual \$120

smoothie a base de agua de piña, tamarindo y gengibre

Edén \$120

smoothie a base de leche, frutos rojos y coco

Kombucha 300ml \$140

ARTESANAL

La Kombucha es una bebida probiótica fermentada a base de té orgánico,

resultado del cultivo simbiótico de levaduras y bacterias.

Es una bebida refrescante, sana y burbujeante, que fortalece el sistema inmune y mejora el funcionamiento intestinal.

ideal para disfrutar en cualquier momento del día!

SABORES:

Fresa-Cardamomo

Limonada de romero con gengibre

CAFE

Espresso \$50

Capuccino \$60

Americano \$50

Latte \$60

leche almendra +\$10 | leche soya +\$10

REFRESCOS

Coca-Cola 355ml \$55 - Fanta 355ml \$55

Sprite 355ml \$55 - Manzanita 355ml \$55

Fresca 355ml \$55

Agua Natural 330ml \$50

Agua mineral 355ml \$50

CERVEZA

Corona 4.5° 355ml - Corona Cero 355ml \$70

Modelo Especial 4.5° 355ml \$70

Negra Modelo 5.3° 355ml \$70

Victoria 4.0° 355ml \$70

Ultra Light 4.2° 355ml \$70

PANTEÓN

CERVECERIA ARTESANAL

Kölsch 5.2° | 20 ibu 355ml \$120

100% ARTESANAL - HECHA EN MAHAHUAL

La Kölsch tiene color pálido debido a la Malta pilsen y el pequeño porcentaje de trigo malteado, aromas frutales provenientes de la levadura y bajo aroma a lúpulo.

Chelada \$30 | Michelada \$ 40 | Ojo rojo \$ 50

TEQUILA

7 Leguas Blanco 750ml
copa \$230 | botella \$2,500

Don Julio Reposado 700ml
copa \$240 | botella \$2,650

Don Julio Añejo 70 700ml
copa \$350 | botella \$3,500

Maestro Dobel Cristalino 750ml
copa \$220 | botella \$2,700



VINO TINTO

Cabernet Sauvignon

Paradise - Chile

copa \$150 | botella \$700

Carmenere

Paradise - Chile

botella \$700

Casa Madero 3V

México

botella \$1490

VINO BLANCO

Chardonnay

Paradise - Chile

copa \$150 | botella \$700

Sauvignon Blanc

Paradise - Chile

copa \$150 | botella \$700

Casa Madero 2V

México

botella \$1450

ESPUMOSO Y ROSADO

Prosecco Cinzano

copa \$170 | botella \$750

Moet&Chandon Brut

botella \$2,900

La Cetto Rosado

copa \$150 | botella \$700

WHISKY

Jack Daniel's 700ml

copa \$165 | botella \$1700

JW Etiq. Roja 700ml

copa \$120 | botella \$1250

JW Etiq. Negra 750ml

copa \$260 | botella \$2800

LICORES

Anís Sambuca Vaccari

copa \$190

Baileys

copa \$150

Torres 10

copa \$130

RON

Bacardí Blanco 750ml

copa \$100 | botella \$1100

Havana 7 Añejo 700ml

copa \$150 | botella \$1600

Zacapa 23 años 750ml

copa \$310 | botella \$3350

VODKA

Smirnoff 750ml

copa \$100 | botella \$1100

Tito's 750ml

copa \$210 | botella \$2300

Grey Goose 750ml

copa \$260 | botella \$2800

GIN

Diega 950ml

copa \$140 | botella \$1990

Tanqueray 750ml

copa \$175 | botella \$1900

Bombay Saphire 700ml

copa \$175 | botella \$1800